保証とアフターサービス

1 この商品には保証書がついています。

保証書は販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3 保証期間後の修理は･･･

販売店または当社サービスセンターにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

注）補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

この商品についてのご質問は

株式会社 シー・シー・ピー サービスセンター

TEL.03-3527-8899 FAX.03-3527-8956

営業日：月曜～金曜（但し、祝日は除きます）お電話受付時間 9：30～17：00

〒135-0064 東京都江東区青海3丁目2番17号
ワールド流通センターA棟 ユニエックス倉庫内

愛情点検	長年ご使用のブレンダーの点検を!	
	このような症状はありませんか？ ●電源を入れても、ときどき運転しないことがある。 ●本体が変形したり、異常に熱い。 ●こげくさい臭いがする。 ●その他の異常、故障がある。	このような症状のときは、事故防止のため、ただちにご使用を止めていただき、必ず販売店または当社サービスセンターに点検をご相談ください。

株式会社 シー・シー・ピー　本 社：〒111-0043　東京都台東区駒形2-5-4

OM1

キリトリ線

コンパクトブレンダー

持込修理

品番		BZ-BR65			
お客様	お名前	様			
	ご住所	〒 電話番号（　　）　－			
お買い上げ日		年　月　日	取扱販売店	住所･電話番号 ☎　㊞	
保証期間	お買い上げ日より	対象部分			
	1年	本体 消耗部品は除く			

本書はお買上げの日から左記期間中故障が発生した場合には、本書記載内容で無料修理を行なうことをお約束するものです。
詳細は裏面をご参照ください。

株式会社 シー・シー・ピー
〒111-0043
東京都台東区駒形2-5-4

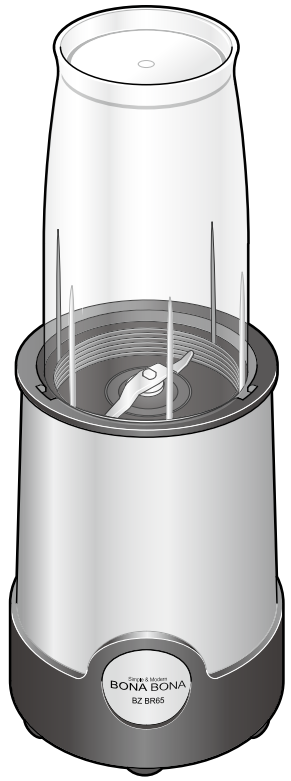
Simple & Modern
BONABONA

取扱説明書

保証書付

コンパクトブレンダー

品番 **BZ-BR65**



家庭用

この商品を使用できるのは日本国内のみで、外国では電源・電圧が異なりますので使用できません。

This unit cannot be used in foreign countries as designed for Japan only.

このたびはお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- お読みになったあとは、いつでも見られるところに大切に保管してください。

◎ご使用の前に

安全上のご注意 -必ず守ってください- ----2
使用上のご注意 ----4
各部のなまえ ----5
ご使用の前に ----6

◎使いかた

使いかた ----8
基本的な調理方法 ----11
メニューリスト ----12

◎お手入れ

お手入れ ----19

◎困ったときに

故障かな!?と思ったら ----21
仕 様 ----22
消耗品/交換部品 ----23
保証とアフターサービス ----巻末
（保証書） ----巻末

安全上のご注意 －必ず守ってください－

ご使用の前に、この「安全上のご注意」を必ずお読みください。

◎ここに示した注意事項は、本商品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。必ず守ってください。

誤った使いかたをしたときに生じる危険や損害の程度を表わす図記号です。

⚠危険	「人が死亡または重傷を負う危険性が切迫して生じることが想定される内容」を表わしています。
⚠警告	「人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容」を表わしています。
⚠注意	「傷害を負う可能性や、物的損害の発生が想定される内容」を表わしています。

お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

⃠	してはいけない**「禁止」**の内容を表わしています。
❗	必ず実行していただく**「強制」**の内容を表わしています。

⚠警告

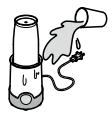
子供だけで使用させたり、遊ばせたりしない。また、幼児の手の届く範囲で使用しない
使用禁止
感電・けがの原因になります。

本体のすき間にピンや針金などの異物を入れない
禁止
感電やけが、火災の原因になります。

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
使用禁止
感電・ショート・発火の原因になります。

交流100V以外では使用しない
使用禁止
火災・感電の原因になります。

本体、差し込みプラグ、電源コードに水をかけたりしない
水ぬれ禁止
ショート・感電・火災の原因になります。

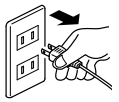


異常時（焦げくさいなど）は、運転を停止して差し込みプラグを抜く
プラグを抜く
異常のまま運転を続けると火災や感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。(⇒巻末参照)

カッターの刃に直接手を触れない
接触禁止
けがの原因になります。

ぬれた手で、差し込みプラグを抜き差ししない
ぬれ手禁止
感電の原因になります。

お手入れの際は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く
プラグを抜く
感電やけが、やけどの原因になります。



電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない
禁止
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
分解禁止
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。（⇒巻末参照）

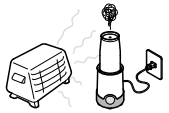
1分以上連続して運転しない
取扱注意
1分を超えて使用すると、モーターやカッターの回転部が過熱し、故障の原因になります。

取扱説明書に記載以外の用途に使用しない
使用禁止
内容物が吹き出すなどおもわぬ事故や、やけど・けがの原因になります。

⚠注意

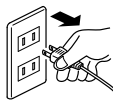
不安定な場所には置かない
禁止
落下してけがの原因になります。

高温の場所や火気の近くでは使用しない
禁止
変形・故障の原因になります。



差し込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに、必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く
プラグを抜く
電源コードが劣化してショートや発火の原因になります。

使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く
プラグを抜く
感電・漏電・火災の原因になります。



電源コードや差し込みプラグが破損した状態でブレンダーを使用しない
プラグを抜く
使用中に破損を見つけたときは、直ちにブレンダーのスイッチを切り、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。
電源コードや差し込みプラグの破損については、感電またはけがのおそれがあるため当社サービスセンターにご連絡いただき、修理交換してください。（⇒巻末参照）

使用中・使用直後に移動させない
禁止
やけどや、本体の落下などによりけがの原因になります。

人がよく通るところで使用しない
使用禁止
ぶつかったり、電源コードに引っかかったりして本体が落下し、けがや故障の原因になります。

保存用キャップや飲み口リングを持って持ち運ばない
禁止
ふたやリングが外れて落下し、破損・けがの原因になります。

海外では使用しない
禁止
故障、発火の原因になります。

ときどきはコンセントや電源コード、差し込みプラグの点検を行なう
プラグの点検
コンセントにほこりがたまっていると湿気が加わることで電流が流れ、火災の原因になることがあります。差し込みプラグがはずれかけていたり、破損したりしている場合は特に危険です。

◆おもわぬ事故を防ぐために・・・
- ●コンセントのまわりにほこりをためないようときどき掃除をする。
- ●差し込みプラグがしっかりと差し込まれているか確かめる。
- ●コンセントや差し込みプラグに異常がないか確かめる。
- ●電源コードの損傷を見付けた場合は直ちに使用を中止し、当社サービスセンターへご連絡ください。（⇒巻末参照）

定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する
単独で使用
感電・火災の原因になります。

差し込みプラグを抜き差しするときは、必ずスイッチを切ってから抜き差しする
電源スイッチを切る
感電・火災の原因になります。

お手入れする際は、ナイロンたわし、みがき粉など固いもの、傷をつけるおそれのあるものでこすらない
取扱注意
まれに自然破損する原因になります。割れ・欠け・ひびなどが発生したら使用を中止してください。

本商品を廃棄するときは、地域の行政・自治体の指示にしたがい、適切な方法で廃棄する
必ず守る

使用上のご注意

けがや故障などを防ぐために、必ずお守りください

●本商品は家庭用のコンパクトブレンダーです。業務用としては使用しないでください。また、調理以外の目的には使用しないでください。

お願い

●**安全上のご注意をよくお読みください。（⇒2～3p参照）**
本商品を安全にお使いいただき、あなたや他の方への危害や損害を未然に防止するための安全に関する重要な内容ですので、必ずよくお読みください。

●**定期的にお手入れをしてください。（⇒19～20p参照）**
汚れたままで使用を続けると、コンパクトブレンダーしての性能が発揮できなくなるだけでなく故障・不衛生の原因になりますので、ご使用のたびにお手入れしてください。

食品以外の材料を入れて使用しない
変形・故障の原因になります。

多湿で水がかかるおそれがあるところ・火気の近くや高温となる場所で使用しない
感電・火災・故障・変形・変色の原因になります。

専用ボトルを電子レンジで使用しない
専用ボトルは電子レンジ調理に対応していません。故障・変形・変色の原因になります。必ず専用の体熱容器に移してください。

同梱の付属品以外は使用しない
けが・故障の原因になります。

運転中に差し込みプラグを抜かない
感電・故障・変形・変色の原因になります。

カッターをはずすときはゆっくりと行なう
急にあけると専用ボトルの中身が飛び出ることがあります。

材料は入れすぎない
専用ボトル（600ml／300ml）の「ＭＡＸ」のライン以上に材料を入れないでください。

生クリームや卵などかくはん・加熱すると膨張する材料をブレンドする場合は、専用ボトル600mlを使用して、短時間でブレンドする
専用ボトル300mlを使用すると材料が膨張し、漏れたり、専用ボトルが破損するおそれがあります。

加熱した材料を調理する場合は、熱い状態では入れない
加熱後、十分に冷めてから（60℃以下になるまで待ってから）専用ボトルに入れてください。熱いまま入れると、ふたがはずれ、やけどや破損の原因になります。

スムージーを作るときや、氷を砕くときは、氷は家庭用冷蔵庫で作った約2.5㎝角以下のよく凍った角氷を使用する
市販の氷は破損の原因になります。
また氷の量は専用ボトルの1/3以下にし、短時間の運転をくり返してください。

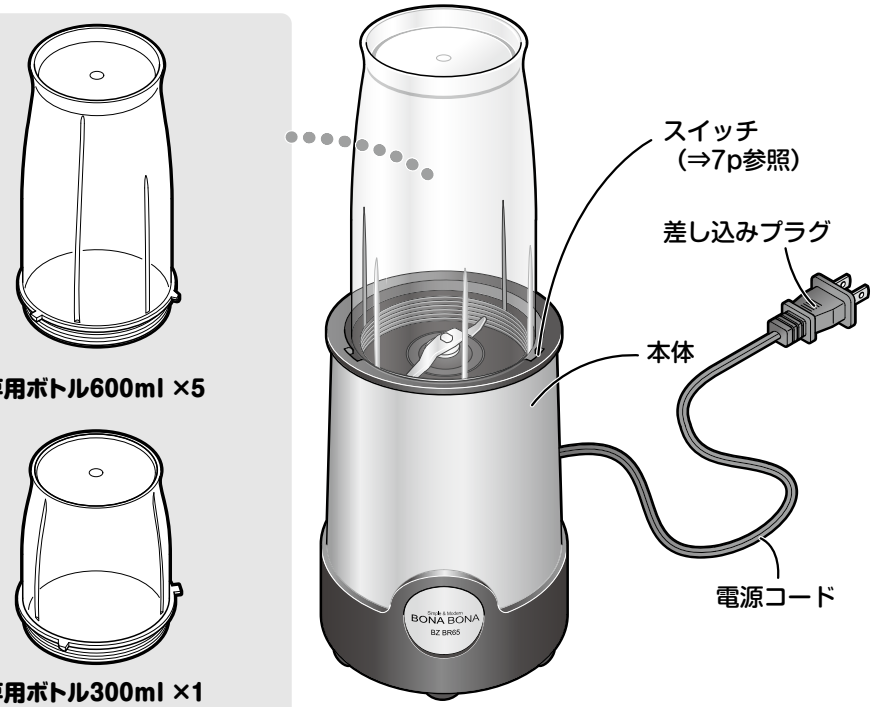
冷凍フルーツは半解凍してから使用する
固い材料などを入れたときは、カッターが破損することがあります。カッターをはずしたときに破損がないかを確認し、破損のある場合は食べないでください。

柑橘類（特に皮）のご使用は控える
強い酸により変色・割れなどの原因になります。

お手入れの際にナイフ・ナイロンたわし・みがき粉などを使用しない
専用ボトルを傷つける原因になります。

本体を食器洗い乾燥機に入れたり、水に浸したりしない
故障・誤作動の原因になります。

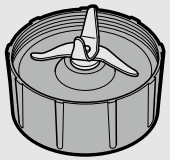
各部のなまえ

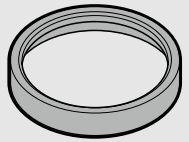


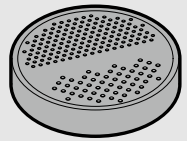
専用ボトル600ml ×5

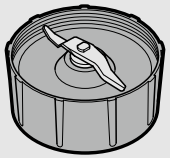
専用ボトル300ml ×1

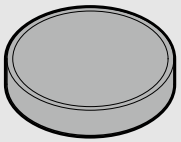
付属品

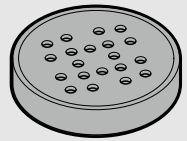

クロスタイプカッター ×1


飲み口リング ×4


穴あきキャップ（穴小）×1


フラットタイプカッター ×1


保存用キャップ ×2


穴あきキャップ（穴大）×1

ご使用の前に

コンパクトブレンダーの特長

●お料理の下ごしらえに活躍！調理時間が短縮できます！
肉や魚、野菜などの下ごしらえに必要な「きざむ」「おろす」「する」「まぜる」「くだく」「ひく」「あわだてる」が行なえます。

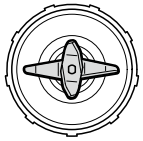
●コンパクトで、使い方もかんたん！
使いかたは、専用ボトルにカッターを装着し、本体にセットして「カチッ」と押し込み回すだけ。
食材の状態を目で見ながら、仕上がり具合を自由に調節できます。

●食材丸ごと料理や、離乳食づくりにも使えます！
食材を丸ごと使用した、栄養たっぷりのメニューも手軽に作れます。
野菜や果物など、自然素材を使用した安心のベビーフードもかんたんにできるので、離乳食づくりにも最適です。

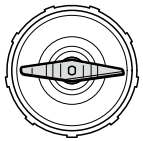
●食器洗い乾燥機が使用でき、お手入れもラクラクです！
専用ボトル、キャップなどの付属品は、取りはずしてかんたんに洗えます。
食器洗い乾燥機を使用することも可能です。

2種類のカッターで1台7役を実現

2種類のカッターを使い分けることで、お料理の下ごしらえからスムージー作りなど、さまざまなシチュエーションにご使用いただけます。
「基本的な調理方法」もご覧ください。（⇒11ｐ参照）



●クロスタイプカッター
「きざむ」「まぜる」「おろす」「くだく」ためのカッターです。



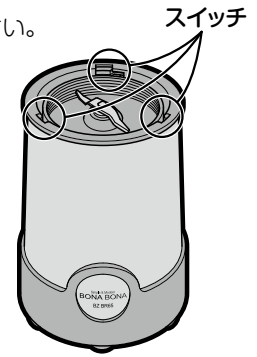
●フラットタイプカッター
「ひく」「する」「あわだてる」ためのカッターです。

きざむ	玉ねぎやにんじんなどの野菜、肉や魚などのミンチ、生姜やニンニクの薬味など
まぜる	マヨネーズ、ソース、ドリンクなど
おろす	大根おろし、山イモ、チーズ、チョコレートなど
くだく	氷、冷凍フルーツ、くるみなど

ひく	コーヒー、シナモンスティックなど
する	ゴマ、煮干し、粉こしょうなど
あわだてる	生クリーム、卵白など

コンパクトブレンダーの基本操作について

本体の上部にカッターを装着した専用ボトルを垂直にセットします。
用途にあわせて、専用ボトル（600ml／300ml）を使い分けてください。



スイッチの入れかた

差し込みプラグをコンセントに差し込み、スイッチの位置にあわせて本体の上にカッターをセットした専用ボトルを置きます。
専用ボトルを時計回りに回すとツメが本体スイッチの下に固定され、動作が始まります。
動作を止めるときは、専用ボトルを反時計まわりに、**「カチッ」**と音がするまで回してください。

Point コンパクトブレンダーをはじめてお使いになる前に
- カッターの回転部分に使用されている余分な油を取り除くため、水で薄めた中性洗剤を専用ボトルに入れて各カッターを取り付けたあと、10秒ほど回転させてください。その後、すすいでご使用ください。なお、この油は人体に影響はありません。
- 本体を除くすべての付属品は、水で薄めた中性洗剤で洗浄した後、水洗いし、よく乾燥させてからご使用ください。

⚠警告

連続して1分以上作動させない
モーターやカッターの回転部が過熱し、故障の原因になります。次の使用まで十分な冷却時間を取ってください。また、水分の少ない食材は運転時間を10秒以内にし、中の様子を確認しながらご使用ください。

回転しているカッターの近くに手を近づけたり、道具を置いたりしない。また、差し込みプラグをコンセントに差し込んでいるときに、手や調理器具などで本体のスイッチ部を触らない

⚠注意

斜めに押し付けた状態で電源を入れない
接続部が摩耗し、故障するおそれがあります。

カッター下面の本体との接続部が摩耗した場合は、新しいカッターに交換する
摩耗した状態で使用すると、故障するおそれがあります。

使用後はすぐに専用ボトルからカッターを取りはずす
中のものが漏れたり、専用ボトルがはずれるおそれがあります。

使いかた

基本的な組み立てかたと使いかた

1 材料を下準備する

材料は2㎝角以下の大きさになるように、あらかじめカットしておきます。
火を通した材料は60℃以下になるまで十分に冷まします。

2 材料を入れ、カッターを取り付ける

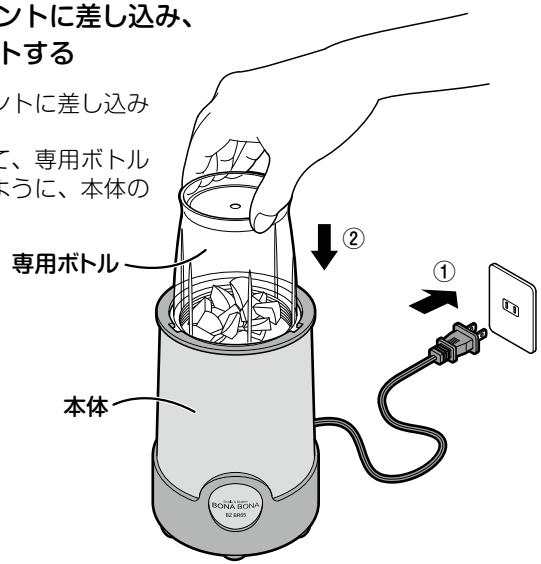
①専用ボトルに材料を入れます。
②カッターの刃を下向きにして、時計回りに回して中身が漏れないようにしっかりと締めます。

⚠注意

カッターは、プラスチック部を持って取り付ける
刃の部分には直接触れないでください。

3 差し込みプラグをコンセントに差し込み、専用ボトルを本体にセットする

①差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
②専用ボトルを逆さまにして、専用ボトルのツメがスイッチに合うように、本体の上に置きます。



4 スイッチを入れる

専用ボトルを本体に垂直に押し付けながら、時計回りに回すと運転が始まります。

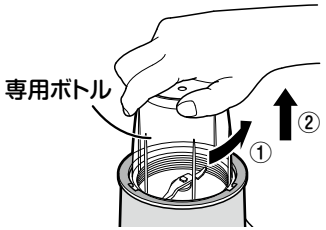
⚠注意

連続して1分以上運転させない
モーターに負荷がかかり、故障の原因になります。
運転中は、本体をしっかり押さえる
回転の反動で、転倒の原因になります。

Point 食材がかたより、カッターでかくはんされていない状態が続く場合は、いったんスイッチを切り、食材が均等にカッターにあたるように、専用ボトルを動かして調節してください。

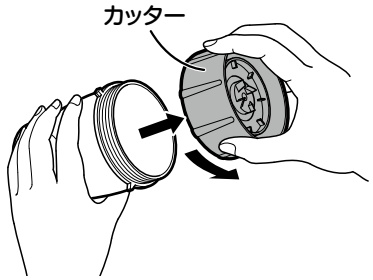
5 スイッチを切り、専用ボトルを取りはずす

①専用ボトルを反時計回りに回すとスイッチが切れます。
②そのまま垂直に引き上げて、本体から専用ボトルをはずします。



6 カッターをはずし、調理された材料を取り出す

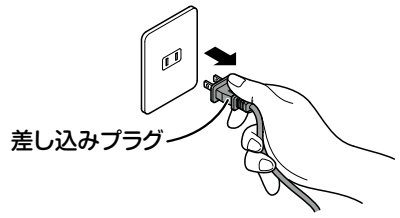
カッターに付いている材料があれば軽くたたいて落とします。
カッターを反時計回りに回してはずし、中の材料を取り出します。
※中身が取り出しにくいときは、ヘラなどを使用して取り出してください。



⚠注意

カッターをはずすとき、刃に手を触れない
けがの原因になります。

7 差し込みプラグを抜く



ジューサーとして使うときは

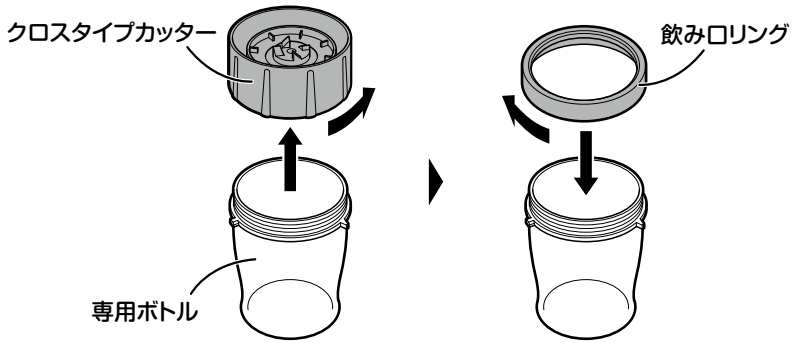
Point 本製品は材料の水分をしぼり切る機能のあるジューサーではありません。水分の多い果物や野菜をご使用ください。水分の少ない材料は、水分の多いものと一緒にかくはんしてください。
●ジュース1杯をしぼる目安
りんごジュース1杯分（約150ml）… りんご400グラム（約2個分）

使いかたは、「基本的な組み立てかたと使いかた」を参照してください。（⇒8p参照）

⚠注意
ジューサーとして使用する場合は、必ずクロスタイプカッターを使用する

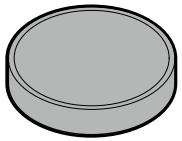
作ったドリンクをすぐ飲みたいときは…

本体の動作を止め、専用ボトルを取り出します。（⇒p9参照）
クロスタイプカッターを取りはずし、飲み口リングを取り付けます。



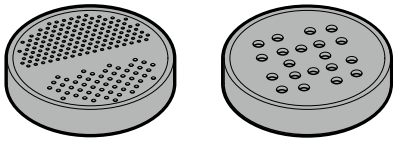
食材を保存するときは

かくはんした食材をそのまま保存するときは、カッターを取りはずした専用ボトルに、保存用キャップを取り付けてご使用ください。



食材をふりかけるときは

コンパクトブレンダーですった食材などをそのままふりかけるときは、カッターを取りはずした専用ボトルに、穴あきキャップを取り付けてご使用ください。



基本的な調理方法

材料と調理方法によって、使用するカッターが異なります。また、コンパクトブレンダーを使用する前に下準備が必要なものがあります。以下の表を目安にしてご使用ください。

調理方法	材料例	使用カッター	下ごしらえ・アドバイス
きざむ	玉ねぎ、にんじん、キャベツなどの野菜 牛肉、豚肉、鶏肉、魚などのミンチ 生姜、ニンニク、ねぎ、パセリ、ハーブなどの薬味	クロスタイプカッター	専用ボトルの様子を確認しながら1回につき1～2秒作動させ、1～2秒停止する、をくり返します。 水分の多い野菜などは、軽く専用ボトルをトントンとたたきながら素早くかくはんします。 粘り気の多い食材は、うまくカッターにあたるように、専用ボトルを動かしたり、食材の位置を調節しながら作動させます。 ※スジの多い肉はミンチできません。
まぜる	マヨネーズ、ソース、ドリンクなど		全体がまんべなく細かくなるように、ときどき専用ボトルをシェイクします。
おろす	大根おろし、山イモなど チーズ、チョコレートなど		あらかじめ食材を2㎝以下の角切りにします。中の様子を確認しながら作動させ、全体がまんべんなく細かくなるように、ときどき専用ボトルをシェイクします。
くだく	氷、冷凍フルーツ、くるみなど		氷は家庭用冷凍庫で作った2.5㎝以下のよく凍った角氷を使用します。 冷凍フルーツは、半解凍してから使用します。 乾燥した食材を調理する場合は、5～10秒以上は連続して運転しないでください。
ひく	コーヒー、シナモンスティックなど	フラットタイプカッター	専用ボトルの様子を確認しながら1回につき1～2秒作動させ、1～2秒停止する、をくり返します。 ひき方が細かいほど、コーヒーの味は濃くなります。マイルドな味にしたいときは粗めに、エスプレッソのような濃厚な味わいにしたいときは細かいパウダーになるまで豆をひいてください。
する	ゴマ、煮干し、粒こしょうなど		専用ボトルの様子を確認しながら1回につき1～2秒作動させ、1～2秒停止する、をくり返します。
あわだてる	生クリーム、卵白など		半だて状態で止めてください。時間をかけすぎると分離してホイップになりません。1～2秒作動させ、1～2秒停止する、をくり返します。

メニューリスト

①マヨネーズ

材　料	分　量
卵	1個
酢	大さじ2
油	180cc
塩	小さじ4分の3
はちみつ	小さじ1強

【作り方】

①専用ボトルに油以外の材料をすべて入れ全体をまぜるようにかくはんする

②油を3回に分けて入れて、その都度10秒ほどかくはんする
※最後の一回はむらなくまざるよう途中何度か専用ボトルをふったりして長めにかくはんする

②コーンポタージュスープ

材　料（2人分）	分　量
茹でとうもろこし	1本
牛乳	200～300cc
天然塩	少々

【作り方】

①とうもろこしの実を包丁で切るようにはずす（中1本で約200gくらい）

②専用ボトルに①の粒と牛乳を少量入れ、なめらかになるまでかくはんする

③鍋に②と残りの牛乳を加えて沸騰しないように温めて塩を加える

③サウザンアイランドソース

材　料	分　量
★ 卵	1個
★ ケチャップ	大さじ4
★ ねりからし	小さじ1.5
★ 塩	小さじ1/2
★ こしょう	少々
サラダ油	120cc
＊ レモン汁	大さじ1
＊ チリソース	大さじ1
＊ ドライパセリ	小さじ1

【作り方】

①専用ボトルに★の材料を入れて30秒かくはんする

②サラダ油を4回くらいに分けて入れ、かくはんをくり返す

③＊の材料を入れて、10秒ほどかくはんする

④赤じそスムージー

材　料（2人分）	分　量
赤じそジュース	50cc
冷凍ブルーベリー	100cc
ぶどう	100cc
水	150cc

【作り方】

①材料を専用ボトルに入れて、40秒ほどかくはんする

⑤マンゴー生ジュース

材　料（2人分）	分　量
マンゴー	1/2個
オレンジジュース	150cc

【作り方】

①材料を専用ボトルに入れて、20秒ほどかくはんする

⑥いちごスムージー

材　料（1人分）	分　量
冷凍いちご	100g
牛乳	200cc
砂糖	小さじ1
はちみつ	少々
レモン汁	5滴

【作り方】

①材料を専用ボトルに入れて、30秒ほどかくはんする

⑦グリーンスムージー

材　料（1人分）	分　量
バナナ	1本
りんご	1/2個
キウイ	1個
小松菜	1株
水	100cc

【作り方】

①材料を専用ボトルに入れて、なめらかになるまでかくはんする

⑧鮭ふりかけ

材　料	分　量
鮭	1切れ
白ゴマ	適量
のり	1枚
和風だし	大さじ1

【作り方】

①鮭は焼いて身をほぐしておく

②材料を専用ボトルに入れて、粉々になるまでかくはんする

※よりパラパラにしたい場合は、いったん耐熱容器に移して、1分ほど電子レンジにかけます。その後、もう一度専用ボトルに移してかくはんする

●カッターで緑茶の葉を粉末にして、ふりかけと合わせてお茶漬けに。

⑨かぼちゃプリン

材　料(ココット(小)5個分)	分　量
《プリン》	
かぼちゃ(種、皮除く)	100～200g
牛乳	200cc
砂糖	25g
卵	2個
バニラエッセンス	少々
《カラメル》	
グラニュー糖	大さじ2
水	大さじ2

【作り方】

カラメル

①耐熱皿にグラニュー糖と大さじ1の水を入れ、レンジで5分､中の様子を見ながら加熱する
※途中でも色が変わったら取り出す

②色が変わったら取り出して大さじ1の水を追加し、ココットに入れておく
※カラメルがはねるので注意する

プリン

③かぼちゃをレンジで5分ほど、くしがすっと通るくらいまで加熱したものと、牛乳を専用ボトルに入れて、なめらかになるまでかくはんする

④③に砂糖を加え溶かし、溶きほぐした卵とまぜあわせ、ザルや茶漉しなどでこしてカラメルの入ったココットに入れる

⑤オーブンの角皿の器に対して1cm弱程度の水を入れ、予熱せず150度で35分程蒸し焼きし、粗熱をとって冷蔵庫で冷やす

⑩ホワイトソース

材　料	分　量
バター	30ｇ
薄力粉	大さじ3～4
牛乳	400cc
コンソメ(顆粒)	小さじ1/2
粉チーズ	小さじ1/2～

【作り方】

①ミルクパンに牛乳を入れ生温かい程度に温める

②専用ボトルに移し替え、そこにほかの材料を入れてかくはんする

③とろみをつけたい場合には、②でできたソースを鍋に移してトロ火でゆっくり煮詰める

⑪グアカモーレ

材　料（2人分）	分　量
アボカド	1個(完熟したもの)
レモン汁	大さじ1
トマト	1/4個 (or プチトマト2～3個)
玉ねぎ	1/4個
塩	ひとつまみ
タバスコ	お好み

【作り方】

①トマトと玉ねぎをみじん切りにする

②アボカドをカットして専用ボトルに入れる
変色防止用のレモン汁を加える

③ほかの材料（タバスコ以外）を専用ボトルに一緒に入れてかくはんする

④お好みでタバスコをプラスする（少しずつ）

⑫ガスパチョ・ルージュ

材　料	分　量
トマト	中3～4個
玉ねぎ	1/4個
キュウリ	1本
赤パプリカ	1/4個
ニンニク	半カケ
オリーブオイル	大さじ1
レモン汁	大さじ1
塩	ひとつまみ

【作り方】

①キュウリは皮をむき、皮をみじん切りにしておく（浮き身用）

②キュウリの皮以外の野菜を全てざく切りにしたものと、調味料を一緒に専用ボトルに入れて、なめらかになるまでかくはんする

③冷蔵庫でよく冷やして、冷やした器に注ぎキュウリのみじん切りをのせる

⑬サグカレー

材　料	分　量
ホウレン草	1束
玉ねぎ	1個
トマト	1個
鶏肉(お好きな部位)	お好み(鶏を入れたらサグチキンカレー)
塩	小さじ2
サラダ油	適量
生クリーム(牛乳でも)	100cc
水	100cc
★ ターメリック	大さじ1
★ コリアンダーパウダー	小さじ2強
★ ガラムマサラ	小さじ2
★ クミン	小さじ2弱
★ チリパウダー	少々(辛い物が好きな方のみ)

【作り方】

①ホウレン草は茹で、玉ねぎはスライスし、サラダ油をひいたフライパンで、しんなりするまで炒める

②茹でたホウレン草と玉ねぎを専用ボトルに入れてかくはんし、ピューレにする
（かくはんしにくい場合は、ホウレン草の茹で汁を少し入れるとよい）

③鶏肉は食べやすい大きさに、トマトは、角切りにする

④油のひいたフライパンで鶏肉を炒める

⑤ある程度炒めたら、トマトを入れ少し炒め、②のピューレ・水・★の香辛料を入れて煮る

⑥水分が飛んで、もったりしてきたら、生クリーム・塩を入れ味を調整する

⑦器に入れて、生クリームやトマト（分量外）などで飾ってできあがり

⑭バニラシェイク

材　料	分　量
バニラアイス	100ml
牛乳または豆乳	100cc
氷(小)	2個

【作り方】

①アイスクリームはティースプーン1杯ずつ程度に細かくしておく

②専用ボトルに材料を入れてよくまざるまでかくはんする

③ガムシロップまたははちみつで甘さを調整する

⑮きなこ&小豆シェイク

材　料	分　量
缶詰の粒小豆または粒餡	大さじ2
きな粉	大さじ1
牛乳または豆乳	150cc

【作り方】

①材料を全て専用ボトルに入れてなめらかになるまでかくはんする

⑯ビシソワーズ

材　料	分　量
ジャガイモ	3〜4個
ポロねぎ（リーキ）	80g
バター	大さじ1
ブイヨン	カップ4杯
牛乳	400cc
塩・こしょう	少々

Point ポロねぎが手に入らない場合は長ねぎや玉ねぎで代用できます。
牛乳は、量を減らして生クリームを併用するとまろやかさとコクが強くなります。

【作り方】

①ジャガイモは皮を剥いて芽を取り、小さく刻む。ポロねぎも同じく細かく刻む

②鍋にバターを入れて溶かし、ジャガイモとポロねぎを入れて焦げ付かないように丁寧に炒める

③ポロねぎが透き通るくらいに火が通ったら、ブイヨンを入れて沸騰させる。アクは取り除き、ジャガイモが崩れるまで煮込み、火を止める

④鍋の中身を冷まし粗熱を取ったら、専用ボトルに入れてからかくはんする

⑤穴あきキャップで濾して鍋などに移し、そこに牛乳を加えてよくかきまぜ、塩・こしょうで味付けしたら冷蔵庫で冷やす

⑥器に移してパセリなどのハーブを散らす

⑰アイスカプチーノ

材　料	分　量
インスタントコーヒー	大さじ1+熱湯100cc（冷ます）
牛乳または豆乳	100cc
シナモン	少々
コンデンスミルク	小さじ1〜大さじ1（お好み）

【作り方】

①コーヒーは冷ましておいて、グラスに氷を多めに入れる

Point お好みでコンデンスミルクを入れる場合はここで入れてください。

②牛乳（少し温める）または冷たい豆乳を専用ボトルに入れてきめ細かくなるまでかくはんする

③氷の上に注ぐ

④コーヒーを氷を伝わらせて注ぐ

⑱水菜&豆乳ドリンク

材　料	分　量
ジャム	15g
水菜の茎	20g
豆乳	100g

【作り方】

①水菜を3cmの長さに切る

②専用ボトルに①と豆乳を入れて、かくはんする

③全体がまざったらジャムを加えてさらにかくはんする

⑲食べるラー油

材　料	分　量
玉ねぎ	1/2個
小麦粉	大さじ1
ドライニンニク	大さじ1
一味とうがらし	小さじ2
さきいか	15g
干しエビ	10g
ナッツ類	30g
白ゴマ	大さじ3
サラダ油	150cc
ゴマ油	50cc
鶏がらスープの素	大さじ1
砂糖	小さじ2

【作り方】

①玉ねぎを薄切りにして、キッチンペーパーを引いた皿の上に置き、レンジで２分ほど加熱する

②①に小麦粉をまぶす

③干しエビ・白ゴマ・ナッツを粉末にする

④フライパンにサラダ油を入れ、小麦粉をまぶした玉ねぎを入れて火を付ける

⑤玉ねぎがカリッとしてきたらドライニンニクを入れる

Point ニンニク・玉ねぎを焦がすと苦くなるので注意してください。

⑥⑤にさきいか・一味とうがらし、③を加え、一分加熱する

⑦いったん、火を止めてから砂糖・鶏がらスープを入れてまぜる

⑧仕上げにゴマ油を入れて完成

⑳生姜ジャム

材　料	分　量
生姜	150g
砂糖	130g
レモン汁	大さじ1/2
水	100cc

【作り方】

①瓶は煮沸消毒しておく

②生姜は皮付のままスライスして、5分下茹でする

③②の粗熱が取れてから、専用ボトルに入れ、かくはんする

④水100ccを沸かして③、砂糖・レモン汁を入れて20～30分煮る

⑤トロトロになるまで弱火で煮詰める（冷めると少し固まるので煮詰めすぎないように注意）

⑥粗熱が取れてから①の瓶に移す

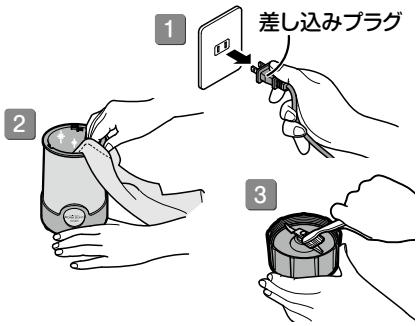
お手入れ

⚠警告

- お手入れを開始する前に、差し込みプラグがコンセントから抜けていることを、必ず確認する
- カッターに手が触れないように、十分に注意して行なう
- 本体は、水に浸したり、食器洗い乾燥機に入れたりしない
  モーターに水が入ると、誤作動したり、感電するおそれがあります。
- 電源コードが損傷していないかを定期的に点検する

本体

専用ボトルの中の液体が漏れて本体やスイッチに入ってしまったときは、以下のようにお手入れしてください。



1 差し込みプラグをコンセントから抜く

2 水で湿らせた布を使い、本体の中と外側を拭く

3 カッターの刃をみがく

カッターの刃に触れないように、カッターの刃の部分をブラシなどでみがいてください。

付属品

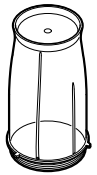
カッター以外の付属品は食器洗い乾燥機で洗うことができます。

カッター以外の専用ボトル(600ml／300ml)、飲み口リング、保存用キャップ、穴あきキャップ（穴大、穴小)の付属品は、そのまま食器洗い乾燥機で洗うか、中性洗剤で洗った後、十分にすすいでよく乾かしてください。

食器洗い乾燥機での洗浄について

下記の付属品は食器洗い乾燥機で洗うことができます。
※各付属品の耐熱温度をご確認ください。

【専用ボトル】材質：AS樹脂 耐熱温度：85℃


専用ボトル600ml

専用ボトル300ml

【キャップ、飲み口リング】材質:ポリプロピレン 耐熱温度:120℃

飲み口リング

保存用キャップ

穴あきキャップ(穴小)

穴あきキャップ(穴大)

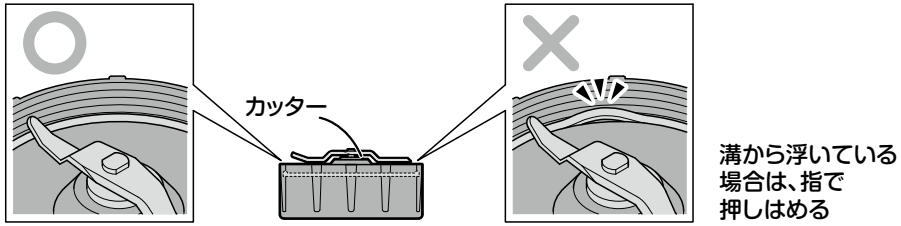
⚠注意

食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みになり、洗浄コースや温度設定をご確認のうえご使用してください。

- 食器洗い乾燥機の機種によっては洗浄温度が高温になる場合があります。
- 高温で洗浄すると、ボトルが変形したり変色の原因になります。食器洗い乾燥機の取扱説明書をご確認のうえ、プラスチックの洗浄に適した洗浄コースでご使用ください。
- 乾燥時の温風がボトルやキャップに直接あたると変形する場合があります。ボトルやキャップはヒーターカバーの上付近には置かないでください。(ヒーターカバーの上付近の位置については、食器洗い乾燥機の取扱説明書をご参照ください。)

カッター用ゴムパッキンの確認

ゴムパッキンがカッター回りの溝に正しく取り付けられているか、定期的に確認してください。しっかり取り付けられていないと、液漏れやゴムパッキンの破損の原因になります。
ご使用の前には、ゴムパッキンがしっかり奥まではまっているか、必ず確認してください。



カッター用ゴムパッキンの交換

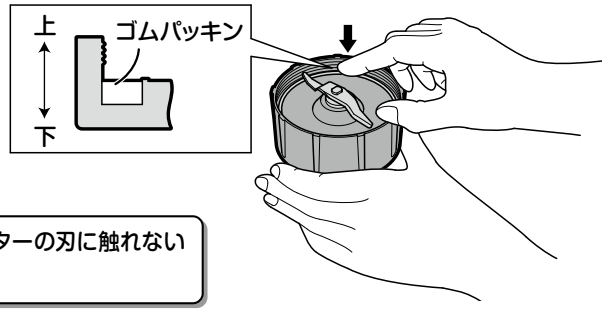
カッターを専用ボトルにしっかりと締めこんでいるのに液漏れがする場合は、ゴムパッキンの劣化が考えられます。以下の手順でゴムパッキンを交換してください。
※ゴムパッキンは「別売り」となっています。
お買い求めの販売店または当社サービスセンターにご連絡ください。(⇒巻末参照)

1 古いゴムパッキンを取り出す

先の細いもの（ピンなど）で古いゴムパッキンを取りはずします。

2 新しいゴムパッキンを取り付ける

丸みのある側を上にして、カッターの周りの溝にしっかり奥まではめ込みます。



⚠注意

ゴムパッキンの交換の際は、カッターの刃に触れない
けがの原因になります。

故障かな!?と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお調べください。

こんなときは	原因・調べるところ	直しかた
・スイッチを入れてもカッターが作動しない	・カッターに材料が詰まっている ・材料を入れすぎている ・材料が大きすぎる	・直ちに差し込みプラグをコンセントから抜き、専用ボトルをそのまま垂直に引き上げ、本体から取りはずします。カッターを反時計回りに回してはずします。詰まった材料を取り除き、8〜9ページ「基本的な組み立てかたと使いかた」にしたがって、正しく組み立て直してください。カッターに障害物があるまま作動させると、モーターが破損するおそれがあります。 ・材料を小さくする、量を減らすなどの処置をしてください。
・モーターの音がうるさくなった ・振動がひどい	・材料がかたよっている	・材料を小さくする、量を減らす、作動時間を短くするなどの処置をしてください。
・最初に使用すると油が出てきた	・潤滑油がカッターの回転により飛び散った	・カッターの軸に少量の油が潤滑油として使用されています。最初は、余分な油がカッターの回転により飛び散ることがあります。食べても問題ありませんが、洗剤でよく洗ってからご使用ください。
・使用中に運転が止まる ・煙が出てきた	・材料を入れすぎている ・材料が大きすぎる ・粘り気があるなど、モーターに負荷が大きい材料を入れた	・モーターに強い負荷が加わると保護装置が働き、運転が止まることがありますが故障ではありません。(その際はうっすらと煙が出ることがあります) ・モーターの保護装置が作動した場合、電源をキ切り、差し込みプラグを抜きます。30分程度そのまま放置した後、再び電源を入れてください。 ・材料を小さくする、量を減らすなどの処置をしてください。
・水が漏れてきた	・温かいものを入れて、長時間放置した	・圧力（内圧上昇）により、カッター軸部より漏れる場合があります。使用後はただちにカッターをはずす、またはカッターを上向きに保管してください。
・カッターの回転部が変形した ・煙が出てきた	・空転状態が長く続いた	・新しいカッターを購入、交換してください。

修理を依頼される場合は「保証とアフターサービス」（巻末）をご覧ください。

仕　様

品番	BZ-BR65
消費電力	240W
電圧	100V 50/60Hz
運転音	約75dB
定格時間	1分
容量	専用ボトル（大）：最大600ml、専用ボトル（小）：最大300ml
外形寸法	幅118×奥行き118×高さ305mm（専用ボトル600mlを付けた場合）
重量	0.9kg（本体のみ）
電源コードの長さ	約0.8m
付属品	専用ボトル600ml×5、専用ボトル300ml×1、 クロスタイプカッター×1、フラットタイプカッター×1、 飲み口リング×4、保存用キャップ×2、 穴あきキャップ（穴大）×1、穴あきキャップ（穴小）×1

消耗品/交換部品

お買い上げの販売店または当社サービスセンターでお買い求めください。

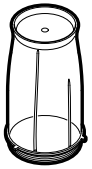
クロスタイプカッター

EX-3414-00

フラットタイプカッター

EX3415-00

専用ボトル600ml

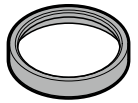


EX-3416-00

専用ボトル300ml

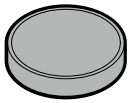
EX-3417-00

飲み口リング



EX-3418-00

保存用キャップ



EX-3419-00

穴あきキャップ（穴大）

EX-3420-00

穴あきキャップ（穴小）

EX-3421-00

カッター用ゴムパッキン

EX-3422-00

キリトリ線

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店に商品と本書をご提示ご持参いただきお申しつけください。
   (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、当社サービスセンターにご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げ販売店または当社サービスセンターにご相談ください。
3. ご贈答品等で本書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、当社サービスセンターへご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   (ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障 及び損傷
   (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   (ホ) 一般家庭用以外（例えば、業務用としての使用）に使用された場合の故障及び損傷
   (ヘ) 本書のご提示がない場合
   (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

修理メモ

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社サービスセンターにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書をご覧ください。
※This warranty is valid only for Japan.